

LAPORAN KERJA PRAKTIK
“PEMBUATAN VIDEO PROFIL UKM DAPUR HIJAU”



Disusun oleh :

Luthvi Rizkawati (1500018210)

PROGRAM STUDI TEKNIK INFORMATIKA
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA
2018

HALAMAN PENGESAHAN
KERJA PRAKTIK

LAPORAN KERJA PRAKTIK
"PEMBUATAN VIDEO PROFIL UKM DAPUR HIJAU"

yang dipersiapkan dan disusun oleh :

Luthvi Rizkawati

1500018210

Telah dipertahankan di depan dewan penguji



pada 27 Maret 2018

dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan dewan penguji

Pembimbing : Arfiani Nur Khusna, S.T., M.Kom.

Penguji : Herman Yuliansyah, S.T., M.Eng.


 13/4 18.

Mengetahui,

Kaprodi Teknik Informatika

Universitas Ahmad Dahlan

 13/4/18

Sri Winiarti, S.T., M.Cs.

NIY. 60020388

KATA PENGANTAR



Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Segala puji bagi Allah *Subhanahu wa Ta'ala* yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis sehingga Laporan Kerja Praktik **“Pembuatan Video Profil UKM Dapur Hijau”** dapat disusun dan diselesaikan sesuai dengan waktunya.

Sholawat serta salam tetap tercurahkan kepada junjungan besar kita Nabi Muhammad *Shallallahu 'alaihi Wasallam*, keluarga, dan para sahabatnya, dan semoga *syafa'atnya* sampai kepada kita sebagai umatnya diakhirat kelak. Kerja praktik ini telah penulis laksanakan dengan baik di UKM Dapur Hijau yang berlokasi di Jalan KH Dahlan Gg. Mangga RT 04 Badegan, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta.

Laporan kerja praktik ini merupakan tugas yang harus diselesaikan oleh Mahasiswa Program Studi Teknik Informatika program S1 di Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. Tujuan utama dari kerja praktik ini adalah untuk memantapkan teori dan praktik yang telah dipelajari di kampus dan dapat diselesaikan serta diaplikasikan di lapangan. Dalam pembuatan laporan kerja praktik ini, tidak dapat diselesaikan laporan ini tanpa bantuan dan dorongan dari berbagai pihak yang bersangkutan, oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Allah *Subhanahu wa Ta'ala* karena atas rahmat, hidayah, dan anugerah-Nya sehingga laporan kerja praktik ini dapat selesai dengan baik
2. Hendrawati selaku Ibu saya tercinta yang selalu membimbing dan memberikan kasih sayang, do'a, serta semangat untuk saya
3. Sri Winiarti, S.T.,M.Cs. selaku Kepala Program Studi Teknik Informatika.
4. Arfiani Nur Khusna, S.T., M.Kom. selaku dosen pembimbing dari Teknik Informatika Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta
5. Poppy Amalia selaku pemilik UKM Arizana Food
6. Almamater saya, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta

Penulis menyadari laporan kerja praktik ini belumlah sempurna, karena kesempurnaan hanyalah milik Allah *Subhanahu wa Ta'ala* semata, tetapi penulis berharap laporan kerja praktik ini dapat bermanfaat bagi generasi selanjutnya atau para mahasiswa kreatif lain untuk lebih mengembangkan dan memajukan teknologi bersama agar bisa bersaing di era globalisasi seperti saat ini. Dan penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk kreatifitas bersama terutama untuk memajukan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.

Billahi fii sabilil haq, fastabiqul khairat.

Wassalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh

Yogyakarta, 2 April 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	2
C. Batasan Masalah	2
D. Rumusan Masalah	3
E. Tujuan	3
F. Manfaat	3
BAB II GAMBARAN INSTANSI	4
A. Gambaran Umum	4
1. Latar Belakang	4
2. Visi – Misi UKM Dapur Hijau	4
B. Struktur Organisasi	5
C. Sumber Daya Manusia dan Sumber Daya Fisik	5
D. Proses Bisnis	6
BAB III TAHAPAN KEGIATAN KERJA PRAKTIK	7
A. Lokasi Kerja Praktik	7
B. Metode Pelaksanaan Kerja Praktik	8
C. Rancangan Jadwal Kegiatan Kerja Praktik	9

D.	Tahapan Pembuatan Video	9
BAB IV HASIL PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK		13
A.	Deskripsi Sistem	13
B.	Pembahasan Sistem	14
1.	Hasil Analisis	14
C.	Hasil Implementasi dan Pembahasan Program	16
1.	Hasil Pengambilan Video	16
2.	Proses Pembuatan Video	18
3.	Hasil Pengujian sistem	21
BAB V PENUTUP		25
A.	Kesimpulan	25
B.	Saran	25
DAFTAR PUSTAKA		26

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Logo UKM Dapur Hijau.....	4
Gambar 2.2. Struktur UKM Dapur Hijau	5
Gambar 2.3. Proses Bisnis Sebelum Ada Sistem	6
Gambar 3.1. Lokasi UKM Dapur Hijau.....	7
Gambar 4.1. Proses Bisnis Setelah Ada Sistem	14
Gambar 4.2. Bagian 1 Video Profil	16
Gambar 4.3. Bagian 2 Video Profil	16
Gambar 4.4. Bagian 3 Video Profil.....	17
Gambar 4.5. Bagian 4 Video Profil	17
Gambar 4.6. Bagian 5 Video Profil	18
Gambar 4.7. Lokasi UKM Dapur Hijau.....	18
Gambar 4.8. Produk UKM Dapur Hijau.....	19
Gambar 4.9. Proses Pembuatan Produk.....	19
Gambar 4.10. Penjelasan Singkat Tentang Dapur Hijau	20
Gambar 4.11. Informasi Kontak UKM Dapur Hijau	20
Gambar 4.12. <i>Source Code</i> Video Profil Pada Website.....	21
Gambar 4.13. Diagram Batang Presentase Ahli Media.....	23

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Rancangan Jadwal Kerja Praktik.....	9
Tabel 3.2. <i>Storyboard</i> Video Profil UKM Dapur Hijau	11
Tabel 4.1. Kriteria Kelayakan Media	23